

Gasthaus
WALTZ

HERZLICHST WILLKOMMEN

JETZT GEHT'S RICHTIG LOS.

WIR FREUEN UNS SEHR, EUCH IN UNSEREM GASTHAUS WALTZ BEGRÜßEN ZU DÜRFEN. WAS LANGE WÄHRT, WIRD ENDLICH GUT, HEIßT ES ALSO DANN!

„ALLES GEIL, NICHTS LAME“ IST UNSER KÜCHEN-MOTTO. WIR LEGEN BEI JEDEM GERICHT GRÖßTEN WERT AUF HERKUNFT, QUALITÄT UND GESCHMACK DER EINZELNEN PRODUKTE.

BEIM WEIN KONZENTRIEREN WIR UNS AUF NATURNAH VERANTWORTUNGSVOLL PRODUZIERTES AUS FRANKREICH, DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH SOWIE DEM REST VON EUROPA. DIES KOMBINIEREN WIR MIT ALTBEKANNTEN KLASSIKERN IN WEIß, ROT & SCHAUMIG.

DER SPRITZER ALIAS DIE WEINSCHORLE WIRD BEI UNS NATÜRLICH IM KLASSISCHEN „SPRITZER-GLAS“ SERVIERT.

IN SACHEN BIER VERTRAUEN WIR AUF UNSEREN ERSTKLASSIGEN PARTNER SPATEN-BRÄU AUS MÜNCHEN.

WIR WÜNSCHEN EUCH GUTEN APPETIT UND SEHR ZUM WOHLERGEBEN.

EUER WALTZ-GASTHAUS-TEAM
MARKUS, STEFAN, ALEX & TEAM

WIR BEZIEHEN VON

GREISLEREI PRODUKTE	MARIA GRABLER WEITERSFELD A.D. MUR, STEIERMARK
FISCH	NIKOLAI BIRNBAUM PENZING, BAYERN
GEMÜSE	RESI AM MARKT KOBLEBAUER, VIKTUALIENMARKT
SCHAFSKÄSE	NUART VULGO HAFNER MITTERTRIXEN, KÄRNTEN
RIND	HERRMANNSDORFER HERRMANNSDORF, BAYERN
REH	GUTSHOF POLTING POSTMÜNSTER, BAYERN
KALB	SCHWÄBISCH-HÄLLISCH WOLPERTSHAUSEN, BADEN-WÜRTTEMBERG
HENDL	GEFLÜGEL STEPHANI VIKTUALIENMARKT, MÜNCHEN
KERNÖL	FAMILIE GRABLER LICHENDORF, STEIERMARK
BROT	JULIUS BRANTNER BROTHANDWERK MÜNCHEN, BAYERN
KAFFEE	FRANCO CAFFE MOTTA DI LIVENZA, ITALIEN

WASSER

VÖSLAUER STILL / PRICKELND	0.75L	6.90
VÖSLAUER STILL / PRICKELND	0.25L	3.20

BIER & WEISSER SPRITZER

SPATEN HELL	0.40L	4.50
SPATEN HELL	0.20L	3.00
FRANZISKANER WEISSBIER	0.50L	5.00
FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0.33L	3.50
WEISSER SPRITZER	0.25L	4.50

SÄFTE/ALKOHOLFREIES

ALMDUDLER	0.33L	4.00
AFRI COLA	0.20L	3.50
AFRI COLA LIGHT	0.20L	3.50
WOLFRA APFELSAFT NATURTRÜB	0.40L	4.00
WOLFRA TRAUBE ROT DIREKTSAFT	0.40L	4.00
SCHWEPPE GINGER ALE	0.20L	3.50
SCHWEPPE INDIAN TONIC	0.20L	3.50

SPRUDEL GLASWEISE

		0,1L	0,75L
<u>GRUMIER, CHAMPAGNE</u>			
N.V. CUVÉE PERPÉTUELLE RÉSERVE	EXTRA BRUT	18	115
<u>BONNET-PONSON, CHAMPAGNE</u>			
N.V. CUVÉE PERPÉTUELLE ROSÉ	EXTRA BRUT	18	115
<u>SEKTHAUS GRIESEL, HESSISCHE BERGSTRASSE</u>			
2020 BLANC DE BLANC TRADITION	BRUT	11	70

ROSE & WEISS GLASWEISE

	0,1L	0,75L
<u>WACHTER WIESLER, BURGENLAND</u> 2022 ROSA HANDGEMENGE	6	40
<u>JURTSCHITSCH, KAMPTAL</u> 2022 GRÜNER VELTLINER LÖSS	7	45
<u>BÜRKLIN-WOLF, PFALZ</u> 2022 RIESLING WACHENHEIMER	9	60
<u>LICHTENBERGER & GONZALEZ, BURGENLAND</u> 2021 MUSCHELKALK WEIß	7	45
<u>SCHÄTZEL, RHEINHESSEN</u> 2021 RIESLING KABINETT	8	50
<u>CACHAT-OCQUIDANT, BURGUND</u> 2021 BOURGOGNE BLANC	11	70
<u>FRITZ, WAGRAM</u> 2022 GRÜNER VELTLINER	5	
<u>NIN ORTIZ, PRIORAT</u> 2017 TERRA VERMELLA	21	
<u>BOUZEREAU, BURGUND</u> 2020 MEURSAULT LES GRANDS CHARRONS	26	

ROT & SÜß GLASWEISE

	0,1L	0,75L
<u>STRAKA, EISENBERG</u>		
2020 BLAUFRÄNKISCH GRÜNSCHIEFER	8	50
<u>ZIEREISEN, BADEN</u>		
2020 SPÄTBURGUNDER TSCHUPPEN	7	45
<u>LEONIS, BEAUJOLAIS</u>		
2020 BEAUJOLAIS VILLAGES LURONS	8	50
<u>SAINT PRÉFERT, RHÔNE</u>		
2019 CÔTES DU RHÔNE CLOS BEATUS ILLE	9	60
<u>COMM.G.B.BURLOTTO, PIEMONTE</u>		
2021 BARBERA D'ALBA	10	65
<u>VILLA VIGNAMAGGIO, TOSKANA</u>		
1998 OBSESSION	10	65
<u>SALICUTTI, TOSKANA</u>		
2018 BRUNELLO DI MONTALCINO SORGENTE	28	
<u>L'ÉTOILE, ROUSSILLON</u>		
2012 BANYULS GRAND CRU	8	5CL

ALKOHOLFREIER START

<u>SEKTHAUS GRIESEL, HESSISCHE BERGSTRASSE</u>	
VON WIESEN EISENKRAUT & QUITTE	9
<u>WACHSTUM KÖNIG, SÜDSTEIERMARK</u>	
2022 SILBERBERGER MAMMUTQUITTE	11
<u>GROß & GROß, STEIERMARK & SLOWENIEN</u>	
2021 FLEIN TRAUBENSAFT VOM MUSKATELLER	8

Gasthaus
W A L T Z

GASTHAUS MENÜ INKLUSIVE GEDECK

4-GANG MENÜ € 65

5-GANG MENÜ € 75

GEDECK

BROTAUSWAHL, BUTTER & AUFSTRICH

KLASSISCH WIE IN ÖSTERREICH DÜRFEN WIR JEDEM GAST 3,50,- ALS GEDECK VERRECHNEN

VORSPEISE

GRÜNKOHL € 11

SCHAFFS-TOPFEN, WALNUSS & SENFVINAIGRETTE

FORELLENTATAR € 17

KOHLRABI, FRISCHKÄSE & FORELLENKAVIAR

KALBSZUNGE € 16

KRENSAUCE, WURZELGEMÜSE & KERNÖL

ZWISCHENGANG

KÜRBIS € 15

APFEL-SCHALOTTEN-VINAIGRETTE, KERNÖL & GERÄUCHERTER SCHAFSKÄSE

GRAMMELKNÖDEL € 16/21

PAPRIKAKRAUT, BUTTERBRÖSEL & SCHNITTLAUCH

TAFELSPITZKROKETTEN € 17

ROTKRAUT, KRÄUTERCRÉME & SILBERZWIEBELN

+ 5g N25 KAVIAR € 15

SUPPE

KRENSUPPE € 11

PREISELBEEREN & CROÛTONS

HAUPTGANG

SAIBLING € 29

SAUERKRAUT, ERDÄPFEL & PAPRIKA-FISCHFOND

ROTE BETE GNOCCHI € 24

BUNTE BETEN, SAUERRAHM & HASELNUSS

CORDON BLEU VOM KALBSRÜCKEN € 29

PETERSILIENERDÄPFEL, VOGERLSALAT & PREISELBEEREN

WAHLWEISE IM MENÜ + € 13

RINDERBACKE € 28

ERDÄPFELPÜREE, WURZELGEMÜSE & GREMOLATA

DESSERT

ÉPOISSES € 15

BIRNE, HASELNUSS & TRÜFFEL

TOPFEN-SCHMARRN AB 2 PERSONEN € 10 / PERSON

ZWETSCHGE & PUDERZUCKER

„BITTE BEACHTEN, DASS WIR HIER EINEN KLEINEN VORLAUF VON

CA. 20 MINUTEN BRAUCHEN!“

NOUGAT-MOUSSE € 9

MANDELKROKANT, BISCUIT & QUITTE

HOCHPROZENTIGES

REISETBAUER BLUE GIN & TONIC	13
REISETBAUER AXBERG VODKA & TONIC	13

SCHNAPS

REISETBAUER, VOGELBEERBRAND	2CL	22
REISETBAUER, MARILLEBRAND	2CL	17
REISETBAUER, WEINGARTEN PFIRSICHBRAND	2CL	19
REISETBAUER, ZWETSCHKEN	2CL	14
REISETBAUER, APFELBRAND IM EICHENFASS	2CL	15
BRANDSTATT, HIMBEERGEIST	2CL	11
BRANDSTATT, MARILLEENBRAND	2CL	9

KAFFEE – FRANCO CAFFE BIO FAIRTRADE

ESPRESSO	3.50
DOPPELTER ESPRESSO	5.00
VERLÄNGERTER	4.00